

55-633

AB 171 46462

QA 031677  
FEB 1964

84-079174/13 D13 Q.P. CORP 18.08.82 18.08.82-JP-142101 /20.02.84) A23g-01 A23l-01/38 Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread	QPPP 18.08.82 J5 9031-677-A D(3-E7, 3-H1)	229
C84-034023 Composn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state. Process comprising filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)		

⑨ 日本国特許庁 (JP)  
⑩ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開  
昭59-31677

⑫ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 138  
A 23 G 1.00

識別記号  
厅内整理番号  
6971-4B  
6840-4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)2月20日  
発明の数 2  
審査請求 未請求

(全 5 頁)

スプレッド食品とその製造方法

⑭ 特願 昭57-142101  
⑮ 出願 昭57(1982)8月18日  
⑯ 発明者 山田常喜  
多摩市永山3丁目4番地1-20

⑰ 出願人 キューピー株式会社  
東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号  
⑱ 代理人 弁理士 藤野清規

明　　細　　書

1.発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2.特許請求の範囲

- (1) ビーナツバターとチヨコレートスプレッドとを両者の境界面が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多量に充填して成るスプレッド食品。  
(2) 充填時の粘度が約5万～15万cpsのビーナツバターと約10万～30万cpsのチヨコレートスプレッドとを容器に多量に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3.発明の詳細な説明

本発明は、前述のスプレッド食品とその製造方法に関するものである。

ビーナツバターとチヨコレートスプレッドは、各々パンなどに伴屋直布して食するスプレッド食品として一般に広く知られてゐるものであり、相

互を一緒に煮てみても風味上の異和感は比較的少ない。また、各々の味も楽しめる。そこで、両者の一つの甘味料両者を混和させないで個別に充填しておけば、使用時に両者を別々の容器から取り出す不便さが無かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、容器上部に漏斗形のある容器の底部分、ビーナツバター用及びチヨコレートスプレッド用の両者の吐出孔が交互に放射状に配置して下方に向いている充填ノズルを挿入し、充填開始と共に軟質ノズルを容器から抜きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドは両者のなじみが悪いためかガラス製などの透明な容器に上部のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線化近い製品は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドが個別に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない直線化

スプレッド食品との製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試験検討していたところ、前者の充てんの粘度を基へ一定範囲に定めることによりその目的が達せられることが知見しようやくしてそれがそれを示すものである。

すなわち、本発明は、ビーナンバターとチヨコレートスプレンドとを所定の操作率から製造し凹凸を示さない状態で容器に多量充てんして得るスプレッド食品。並びに、充てんの充てんが約1万～15万ccのビーナンバターとの10万～50万ccのチヨコレートスプレンドとを充てんする多量充てんことを特徴とするスプレッド食品の製造方法よりもるものである。

以下本発明を詳細に説明する。  
本発明においてビーナンバターとは、油沙糖、ビーナン(ビーナンベースト)、ショートニング、調味料(食塩、砂糖など)、乳化剤などを用いて複数したペースト状の食品をいい、通常水分が1～2%多くても～5%まで止くくらいの油性の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて充てんするものその底面から口部へとビーナンバター及びチヨコレートスプレンドとを多量となるよう充てんしていくことである。瓶が若干ひずみ切らる充てん始端(一般に容器の底面)及び充てん終端(一般に容器の口部)を除いた中央部であつて容器の内壁に現われる境界線がその長さ約5cmの範囲において瓶と瓶内の方から見て凹凸または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上においての反復性、繰り返す境界線との關係での出目性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は元確に探し境界線の流れを実質的範囲コントロールできるときによく生ずるものである。次つて内壁の境界線の約5cmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときには、境界線がほぼ直線に近いか一方向のみのゆるいカーブ(すなわち凹部または凸部は一つ)となり、曲がりがあるときは、例えばなめらかな波状、折れ目状、フセン状じまなどとなる。さらにもう一つの凹部または凸部が2つ以上

である。また、チヨコレートスプレンドとは、カカオサ(カカオマス粉末、ココアパウダーまたはココア)を数多く(通常2%以上)含むことによりチヨコレート色とカカオの風味を示し、甘味料(砂糖、ぶどう糖など)を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、好みにより王冠カ丸、油糖(一般式は氷糖)、ノヨートニングなどの常温固形糖、乳化剤などを添加して水分の比較的小ない油性食品とする場合と、王冠削化でんぶん、あるいは甘味料(砂糖(シラップ))などを使用 添加して水分が比較的多い水性食品とする場合とがある。チヨコレートスプレンドを油性食品とした場合には、製品の操作中に、チヨコレートスプレンド内の水分がビーナンバター層には行うことなくより先に油らなビーナンバターの変色が抑制される可観がある。本発明のスプレッド食品では、上のビーナンバターとチヨコレートスプレンド(油性及び水性の両方を含む)とを内層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多量充てんしてある。ここで内層の境界線が不規則な凹凸

(4)

かつて、同じ瓶上部において反復性のあるとき、あるいは同じ境界線とでは反復性がなくとも繰り返す境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1回で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2回で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例(ほど直線状)である。

左が四中、1は清明な容器、2はそのヤクブ、3及び4は各々その容器に多量充てんしてあるチヨコレートスプレンドとビーナンバター、5は両者の境界線である。

本発明で用いる容器は一般式は定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、容器の透明性は偏わつていた方が容器の外から操作が複雑を兼ねむことができらるので好ましいが、透明性が偏わつていないものでも差し支えないこの条件下は容器からスプレーの出しによりスプレード食品をすくい取るときなど容器の前面機械などを兼ねむことができる。

(5)

-418-

(6)

着数が多くなつてひとつの着巾が狭くならざりとします。図を示す。

以上述べた本発明のスプレッド販品を用意する方法は、その他の販品が約3万～15万 cps のビーナツバターと約10万～20万 cps のチヨコレートスプレンドとを各々大容器に充満すればよし、ビーナツバターの粘度が約5万 cps より低くなつても、またチヨコレートスプレンドの粘度が約10万 cps より低くなつても、さらにはビーナツバターの粘度が約15万 cps を越えてても、またチヨコレートスプレンドの粘度が約20万 cps を越えてても、ビーナツバターとチヨコレートスプレンドのなじみが良くなつたもののか、両者の操作性が不規則な場合を除くようならなるからである。両者の粘度が適切な場合は、以下の通り、混合の済度もしくは充満率が適度かつてはかればよい。一般に充満時の粘度を下げるとき底は底重であります。粘度を上げると粘度は簡単に低くなる。ビーナツバターとチヨコレートスプレンドとを各々大容器に充満するだけ。

## (7)

次に実験して資料中約35～45分の範囲内とすること、ビーナツバターとチヨコレートスプレンドの比率もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す実験例、又は本発明の実施例を説明する。

## 実験例

ガラス瓶の円筒状容器に内径約6cm、高さ約8cm)を、ビーナツバター用6個、チヨコレートスプレンド用6個から成る計12個の吐出孔つきノズルを挿入して充満を開始し、充満しつつ順次逐段にノズルを引き抜きながらビーナツバター100g、チヨコレートスプレンド100g計200gを容器内に充満した。

(1) その際、チヨコレートスプレンドの充満時の粘度を15万 cps (以下)と一定とし、ビーナツバター充満時の粘度をその品質を変えることにより種々変えて充満されてできる両者の境界層の状況を観察したところ第1表に示すとおりとなつた。

例えば、ビーナツバター用の吐出孔とチヨコレートスプレンド用の吐出孔とが各々底面より上部以上方を潤滑している多孔ノズルを容器内底面近くに挿入し充満しながら底面から引き抜くようすればよい。引き抜く方向を垂直上向きとすれば並は底面に沿って逆走線にて方向のものとなり、並の上向きとすれば、頂界層が外の上向きのものとなる。さらに底面と向きとすらと共にノズルバーの逆走運動を与えると、境界層は凸凹形状が反復性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本技術のスプレンド販品により、外觀上も逆走線のよい、ビーナツバターとチヨコレートスプレンドから成る両者の販品を製造することができます。また、本技術のスプレンド販品の粘度方法によれば、両者の粘度の調整により容易に目的とする販品を製造することができる。

なお、このスプレンド販品を製造するに際して、ビーナツバターの甘味料を砂糖の甘味で代替して糖料中0～5%、実量を0.5～1.5%の各部位内とし、さらにはチヨコレートスプレンドの甘味料を

## (8)

第1表

(粘度の単位:万 cps)

ビーナツバター の粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界層の状況	X	X	O	◎	○	○	X	X	X	X	X

(2) また、ビーナツバターの充満時の粘度を10万 cps (以下)と一定とし、チヨコレートスプレンド充満時の粘度をその品質を変えることにより種々変えて充満されてできる両者の境界層の状況を観察したところ第2表に示すとおりとなつた。

第2表

チヨコレートスプレンドの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界層の状況	X	X	X	O	◎	○	O	X	X	X	X	X

注記：表中の○、◎、×印は次のことを示す。

(1)：両者の上端部及び下端部を除く中央部約5mm長において、△は凹凸が始んどなくほぼ直線状。

(2)：上記と同じ5mm長において、壁面の凹部または凸部が1端。

×：上記と同じ5cm長において、凹部または凸部が2箇以上でもつて、同一境界線上における形状の反復性及び発達する境界線との相似性のいずれも見られない。

(2) ピーナツバター及びチヨコレートスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

#### イ. ピーナツバター

ピーナツペースト	83.0 (単位kg)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食 塩	1.0
脂肪酸モノグリセライド	2.1
合 計	100.0 (kg)

#### ロ. チヨコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂 糖	36.0
粉 乳	22.0
バーム脂	34.4
レシチン	0.5
合 計	100.0 (kg)

#### (11.)

チヨコレートスプレッドの原料配合(単位kg)			
カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシチン	0.3
練 乳	23.0	食 塩	0.2
ヨクラン	2.8	清 水	16.4
合 計		100.0 (kg)	

#### 実施例2

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに際しそのノズルにその軸芯を中心とするゆるい石墨り凹凸を与えたところ、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合に上記境界線には不規則な凹凸は見られなかつた。

#### 実施例3

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに際しそのノズルに正丸の凹凸を与えたところ、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線が波状を示す多層のスプレッド食品

パニラエフセンス 0.1

合 計 100.0 (kg)

(3) 充填ノズルは、直徑約3mmで、下端外周部より幅3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12ヶをピーナツバター用とチヨコレートスプレッド用とが交互等間隔となるよう逆放射状に配列させたものを用いた。

上記の点から、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドとを多層化充填したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充填時の粘度がピーナツバターは約5万～15万 cpa であり、チヨコレートスプレッドは約10万～20万 cpa であることが必要であることが理解される。

#### 実施例1

チヨコレートスプレッドの原料配合は下記のものに変更し、またその充填時の粘度は15万 cpa と一定とし、またピーナツバターの充填時の粘度は10万 cpa と一定とした以外は試験例と同じ条件にて多層スプレッド食品を製造した。このものも層の境界線はほど直進状をしていた。

#### (12.)

が得られた。この被覆層は継続するものが全てほど直進形でありリズム感のあるものであつた。

#### 4. 図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にピーナツバターとチヨコレートスプレッドとをたての方向に多層化充填したスプレッド食品の正面図をほど等尺サイズで示すものであり、その内第1回は従来例を示し、また第2回は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キャップ、3…チヨコレートスプレッド、4…ピーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人

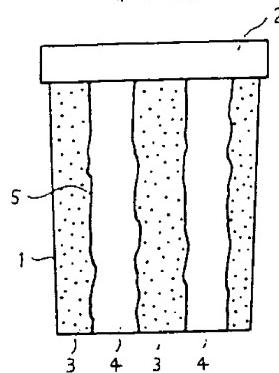
藤野清規

420/90 421/90 JAP. 59-31677

11月昭59-31677 (5)

N

第1図



第2図

